

Man bestreut sie mit Zucker und Zimt und giebt sie heiß zu Tische. — Kirichen bereitet man in derselben Weise, indem man je 6—8 an den Stielen zusammenbindet und die Früchte in den Teig taucht. — Zwetschen und Reineclauden steint man aus, Aprikosen schält und halbiert man und läßt sie, mit Zucker gut bestreut, vor dem Backen eine Stunde marinieren.

S. Fastnachtsküchlein.

Man rührt etwa $\frac{1}{2}$ Kilo Semmelmehl mit ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter heißer Milch an, in der man 30 Gramm Butter zergehen ließ, salzt den Teig, wirft ihn tüchtig durch, rollt ihn dann messerrückendick aus und schneidet ihn in viereckige Stücke, die man in heißem Rindschmalz goldgelb ausbacken läßt, indem man die Kücheln beständig mit heißem Schmalz übergießt und durch Rütteln der Pfanne in Bewegung erhält. — Man kann auch eine Hand voll Zucker in den Teig geben.

Eingemachte Früchte.

Vorbemerkung.

Der Zucker wird, je nach der Frucht, die eingemacht werden soll, auf verschiedene Grade gekocht. Hierzu nimmt man auf je $\frac{1}{2}$ Kilo gebröckelten Zucker $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in eine Messingpfanne oder einen noch ungebrauchten irdenen Topf und läßt den Zucker in dem Wasser über einem hellen Feuer zergehen, indem man mit einem silbernen Löffel nachhilft. Wenn er anfängt zu kochen, steigt ein unreiner Schaum auf, der mit dem